INSTITUTO BOLIVIANO DE METROLOGÍA DETECTA ALTOS CONTENIDOS DE SODIO
Pág. 3

CARNES PROCESADAS Y EL CÁNCER PARA LOS HUMANOS
Pág. 5

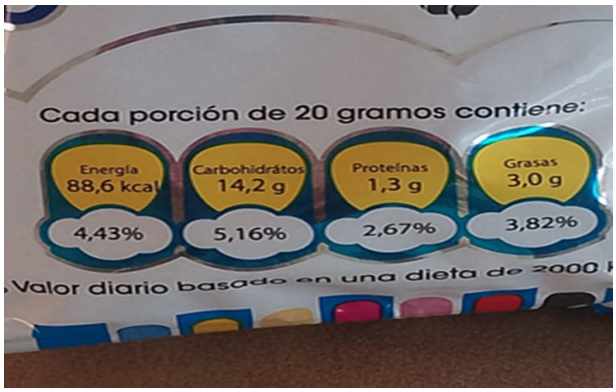
NORMATIVA SOBRE ETIQUETADO, INOCUIDAD Y DERECHOS DEL CONSUMIDOR EN BOLIVIA
Pág. 7

HÁBITOS DE CONSUMO: ENTRE EMBUTIDOS Y SNACKS SIN CONTROL
Pág. 9

ENFOQUE ACADÉMICO

Oruro - Bolivia / Año 8 / EDICIÓN ESPECIAL N° 12 / Diciembre de 2025

ETIQUETAS NUTRICIONALES EN ORURO: ¿PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR O LETRA MUERTA?



Etiqueta muestra el porcentaje de grasas en el producto Pipocas de la Empresa Estrella

Puesto de venta de embutidos en el interior del Mercado Campero

El Informe Nacional de Salud del Ministerio de Salud, reveló un incremento de sobrepeso y obesidad en Bolivia, hecho provocado por el consumo de alimentos procesados que comprometen la salud pública y aumentan las tasas de hipertensión, diabetes y otras enfermedades.

Estudios de Instituto Boliviano de Metrología (IBMETRO) confirman que algunos snacks superan, el sodio declarado en sus etiquetas y aunque existen leyes como la 775, su aplicación es débil, permitiendo que productos nocivos circulen sin advertencias claras.

Así los consumidores están desprotegidos ante altos contenidos de azúcar, grasas y otros ingredientes nocivos para la salud en los mercados.

La fiscalización en Oruro prioriza la caducidad y peso, sobre el control del etiquetado nutricional. A esto se suman los hábitos de compra, reflejando que los consumidores priorizan el precio sobre el contenido, ignorando los riesgos sanitarios.

Ante esta situación surge, el Proyecto de Ley 054/2024, que propone los sellos octagonales de advertencia, que ha tenido éxito en países vecinos y busca dar al consumidor, información clara y visible. Este sistema complementado con la educación es esencial para hacer de las etiquetas, una verdadera herramienta en defensa de la salud en Bolivia.

ETIQUETAS NUTRICIONALES EN ORURO: ¿PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR O LETRA MUERTA?

Por: Martha Jeannette Yapari Mendoza

El Informe Nacional de Salud y Nutrición 2024 dio una alerta: Bolivia sufre una creciente epidemia de obesidad y sobrepeso, impulsada por un "mal uso de alimentos". A pesar de la vasta disponibilidad de frutas y verduras naturales, la población opta por la "comida procesada", que incrementa la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles como la hipertensión, la diabetes y la anemia.

Un estudio del Instituto Boliviano de Metrología (IBMETRO), encontró que 11 de 16 muestras de snacks y galletas tenían un "valor excedente" de sodio, a veces triplicando lo declarado.

Asimismo la Organización Mundial de la Salud (OMS) confirma que estos productos son bombas de azúcares, grasas saturadas y aditivos, ligados al aumento del riesgo de cáncer y patologías como enfermedades cardiovasculares e hígado graso, entre otros.

En Bolivia a pesar de la existencia de marcos normativos como la Ley 775 de Promoción de la Alimentación Saludable (2016) y el Reglamento Técnico de Etiquetado Nutricional (SENASAG 2023), su aplicación efectiva aparentemente es débil.

Por un lado, el SENASAG (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria), entidad en Bolivia encargada de administrar el régimen de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, promueve el uso de su aplicación para verificar la originalidad de los productos a través de su registros sanitarios, pero la realidad es que muchos productos ilegibles o sin aval sanitario se venden abiertamente en mercados y calles de nuestra ciudad .

Niño con obesidad. Fuente Periódico La Patria

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE ORURO

RECTOR
Ing. Augusto Medinaceli Ortiz

VICERRECTOR
Abg. Raúl Guzmán Candia

SECRETARIO GENERAL
Dr. Sixto Guzmán Soliz

RELACIONES PÚBLICAS U.T.O.
Lic. Alejandra Rocha Luna

FACULTAD DE DERECHO, CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

DECANO
Abg. Julio Ronald Mamani Choque

EDITORI@L COMUNICACIÓN

CARRERA CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN SOCIAL
DIRECTOR
M.Sc.Lic. Marco Arancibia Yugar

COORDINACIÓN GENERAL
M.Sc.Lic. Juan Marcelo Lafuente Terceros

COORDINACIÓN DE EDICIÓN:
Docente Taller de Redacción Periodística I
Lic. Mónica Nadesda Mendoza Medina

EDICIÓN
Lic. Angelica Sanchez Quispe

CONTACTOS
CONTENIDO Y DIAGRAMACIÓN
Univ. Martha Jeannette Yapari Mendoza

DISEÑO DE PLANTILLA
Lic. Eunice Paco Isidro
CONTACTOS
Tel. 52 –77495
PAGINA WEB
www.enfoqueacademico.wordpress.com

CORREO ELECTRÓNICO
editorialcomunicacionoruro@gmail.com

REDES SOCIALES
Enfoque Académico
@enfoqueacademicouto

CONSUMO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y ULTRA PROCESADOS DAÑAN LA SALUD

El Ministerio de Salud, en fecha 16 de octubre de 2024, emite un Informe Nacional de Salud y Nutrición, donde advierte, que la población boliviana atraviesa problemas de obesidad y sobrepeso, debido al consumo de alimentos que afectan a la salud. En este informe el entonces Viceministro de Promoción Vigilancia Epidemiológica y Medicina Tradicional, Max Enríquez, menciona que el aumento de obesidad y sobrepeso se debe a que la población está haciendo un “mal uso de alimentos”. Destacando que en Bolivia existe una gran variedad de frutas y verduras naturales, sin embargo, la mayoría de las personas prefiere consumir “comida procesada”, lo que incrementa los niveles de sobrepeso.

Según el informe, esta transición alimentaria se relaciona con un crecimiento notable de enfermedades crónicas no transmisibles como la hipertensión, diabetes, obesidad y anemia que se están volviendo más comunes, especial-

Puesto de venta de carnes frías en el Mercado Campero

INSTITUTO BOLIVIANO DE METROLOGÍA DETECTA ALTOS CONTENIDOS DE SODIO

Sede central del Instituto Boliviano de Metrología (Fuente: Agencia Boliviana de Información 2025)

En fecha 02 de febrero de 2022 mediante su página oficial (IBMETRO) , reveló un alto contenido de sodio en varios alimentos ultra procesados como galletas, papas fritas y pipocas. Tras un estudio de "Evaluación de Desempeño" aplicado a 16 muestras.

Este estudio, fue liderado por la directora Mabel Delgado, en cumplimiento de la Ley 755 de Promoción de Alimentación Saludable de 2016.

Continua pág 4

La investigación también identificó que 11 de las 16 muestras presentaron un "valor excedente" de sodio, llegando en algunos casos a tener dos o tres veces más de lo declarado, por los fabricantes en la etiqueta; advirtieron que el alto consumo de sodio está asociado a enfermedades como hipertensión, enfermedades cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares. Están de acuerdo con seguir la recomendación de la OMS que indica reducir el consumo sodio a menos de 2 gramos por día en adultos.

ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS CONTIENEN AZÚCARES, GRASAS SATURADAS Y SODIO

El 28 agosto del año 2023 en el blog de La Universidad Franz Tamayo, UNIFRANZ, se publicó un artículo que alerta sobre el consumo de alimentos ultra procesados en Bolivia.

En esta investigación se resalta que el consumo de alimentos ultra procesados (AUP), como cereales, pan, jamón y snacks, son extremadamente comunes en la dieta diaria. Sin embargo, la Organización Mundial de la Salud (OMS) alerta que estos productos son intrínsecamente perjudiciales para la salud debido a su composición nutricional desequilibrada. Los AUP se caracterizan por un elevado contenido de azúcares libres, grasas saturadas, grasa total y sodio y, al mismo tiempo son deficientes en nutrientes esenciales como proteína, fibra, vitaminas y minerales.

En este blog, también se refiere que el consumo regular de estos productos está directamente relacionado con el aumento del riesgo de diversas enfermedades como la obesidad, la diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares, problemas digestivos, enfermedades del hígado y un mayor riesgo de cáncer y enfermedades autoinmunes, debido a los aditivos artificiales y conservantes que m contienen.

¿Qué son los alimentos ultra procesados?

El Ing. Jhonny Conde, docente de la Carrera de Bioquímica y Farmacia de la Universidad Franz Tamayo, Unifranz, define: "*Los alimentos ultra procesados son formulaciones de varios ingredientes que, además de sal, azúcar, aceites y grasas, incluyen sustancias alimenticias no utilizadas en las preparaciones culinarias, en particular, saborizantes, colorantes, edulcorantes, emulgentes y otros aditivos utilizados para imitar las cualidades sensoriales de los alimentos no procesados o mínimamente procesados y de sus preparaciones culinarias, o para enmascarar cualidades no deseables del producto final*".

Variedad de snacks ultraprocesados
Fuente: Copyright 2025 Bonviveur.com

CARNES PROCESADAS Y EL CÁNCER PARA LOS HUMANOS

Un artículo publicado por la revista “Atención Primaria” por la empresa Elsevier (2) analiza la relación entre el consumo de carnes procesadas y el riesgo de enfermedades cardiovasculares, dónde autores describen, cómo ciertos componentes presentes en las carnes procesadas como las sales, nitritos, grasas saturadas, pueden desencadenar procesos inflamatorios y de arteriosclerosis, que incrementan el riesgo de infartos y otras patologías del corazón y una mayor incidencia de hipertensión, especialmente en poblaciones que no tienen acceso a información nutricional adecuada ni educación sobre riesgos alimentarios.

Asimismo, la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (IARC- por su sigla en inglés) y la agencia sobre cáncer de la Organización Mundial de la Salud (OMS), han evaluado la carcinogenicidad del consumo de carne procesada y manifiestan que la misma ha sido clasificada como carcinógena para los humanos y que su consumo habitual puede incluso causar cáncer colorrectal.

Puesto de venta de carnes procesadas Mercado Campero de la ciudad de oruro

REEMPLAZAR ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS POR ALIMENTOS NATURALES

Una dieta saludable con alimentos naturales

La nutricionista – dietista Lic, Patricia Medrano del Hospital General San Juan de Dios, explicó que el consumo frecuente de carnes procesadas como las salchichas, chorizos, mortadelas, aumenta significativamente el riesgo de hipertensión y enfermedades que afectan al corazón, especialmente cuando se combinan

Continua pág 6

con dietas altas en sal y azúcar.

Asimismo refirió que en los últimos años se ha registrado en la ciudad de Oruro un aumento de enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes de tipo II, la hipertensión y las cardiopatías, colestiasis entre otros, estrechamente vinculadas al consumo de alimentos con alto contenido de sodio, grasas y azúcares.

Enfatizó que muchos productos vendidos en el Mercado Narciso Campero y en las calles Rayka Bacovick e inflamación y desbalances metabólicos.

También alertó que los snacks callejeros, por su bajo precio y fácil acceso, se convierten en la principal merienda de niños y trabajadores urbanos, pese a ser altamente dañinos se consumen diariamente.

Finalmente, recomendó reemplazar los alimentos ultraprocesados por alimentos naturales y fortalecer campañas de educación nutricional y aplicar sellos de advertencia visibles, pues "*muchas enfermedades podrían prevenirse simplemente aprendiendo a leer las etiquetas*" concluyó.

SENASAG HABILITA APLICACIÓN MOVIL EN VERIFICACIÓN DE ORIGINALIDAD DEL PRODUCTO

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG), es la institución tiene el objetivo de administrar el régimen de sanidad agropecuaria y la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento en todo el territorio nacional, mediante acciones de control y fiscalización a través de sus Unidades Técnicas de Sanidad Animal, Sanidad Vegetal e Inocuidad Alimentaria.

En entrevista con el Jefe Distrital de Oruro, el Ing. Jhonny Mamani Nina, explicó que "*solo los productos con registro sanitario pasan por controles de laboratorio, y que el referido registro se plasma en un código que avala que el producto puede ser consumido, velando de esta manera por la inocuidad*

Frontis del SENASAG Oruro

Continua pág 7

alimentaria de la población".

Además informó sobre la existencia de la aplicación del SENASAG para teléfonos móviles, que permite verificar la originalidad de los productos y funciona introduciendo el número de registro sanitario, "*Si los datos del envase no coinciden con la información registrada, se tendría que proceder al decomiso del producto*", además que esta aplicación está a disposición de la población para fomentar la compra de productos originales, así lo explicó el Ing Mamani.

Estos controles se realizan dos veces por mes y son más rigurosos desde que se implementó evaluaciones de laboratorio y la aplicación para verificar registros sanitarios.

Además que se realizan campañas informativas dos veces al año, generalmente en plazas, en las cuales se advirtió que los consumidores desconocen el significado de los valores nutricionales y se dejan guiar por la marca o el precio.

Por otro lado, menciona que el comercio informal escapa, en gran medida, de la fiscalización y que muchos productos sin registro sanitario se venden abiertamente en ferias y calles.

En estos lugares, el etiquetado nutricional es prácticamente inexistente.

NORMATIVA SOBRE ETIQUETADO, INOCUIDAD Y DERECHOS DEL CONSUMIDOR EN BOLIVIA

La Constitución Política del Estado (CPE) establece que se debe garantizar una alimentación sana y suficiente. Esto implica supervisar la calidad e inocuidad de los alimentos y asegurar que la población reciba información confiable sobre lo que consume.

La Ley 453 refuerza este principio al reconocer el derecho de los consumidores a obtener información clara, veraz y comprensible.

En el caso de los alimentos, exige que las etiquetas declaren ingredientes, fechas de vencimiento, advertencias y origen, evitando engaños o confusiones que puedan afectar la salud del consumidor.

La Ley 775 de Promoción de la Alimentación Saludable busca prevenir enfermedades relacionadas con una mala alimentación. Regula la publicidad de productos altos en azúcar, sodio y grasas, especialmente aquellos dirigidos a niños/as. Sin embargo, su aplicación ha sido limitada por la falta de una reglamentación completa.

El instrumento más operativo es el Reglamento Técnico de Etiquetado Nutricional del SENASAG (042/2023). Este reglamento establece qué la información debe incluir un etiquetado: calorías, azúcares, sodio, grasas y porciones. También exige que la presentación sea legible y no engañosa, y obliga a las empresas a someter sus etiquetas a evaluación antes de

Continua pág 8

comercializar, con sanciones por incumplimiento.

Además, el SENASAG autoriza leyendas como "*Este producto cuenta con el aval del SENASAG*" para promover el consumo de alimentos con registro sanitario. Esto permite fortalecer el control y la confianza del consumidor frente a productos dudosos.

La Norma Boliviana NB 314 001 de IBNORCA complementa este reglamento con requisitos técnicos más específicos. Define tamaños mínimos de letra, formatos de tablas nutricionales y la forma correcta de exponer azúcares, grasas trans o aditivos. Su objetivo es evitar etiquetas confusas y garantizar que la información sea realmente accesible.

Aunque no es una norma sancionatoria por sí misma, la NB 314 001 se usa como referencia obligatoria en el proceso de registro sanitario. Por eso es clave para asegurar que los productos procesados como snacks y carnes procesadas cumplan con estándares mínimos de transparencia y protección al consumidor.

OPERATIVOS REVELAN FALENCIAS EN CONTROL DE ALIMENTOS, PERO NO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

El periódico La Patria del 26 de marzo de 2025 reportó un operativo en tiendas de barrio de la avenida Tomás Barrón, en Oruro, donde la Unidad de Defensa al Consumidor decomisó productos alimenticios caducados. También se sancionó a propietarios que vendían bebidas alcohólicas sin autorización. La nota no menciona ninguna evaluación del etiquetado nutricional, registro sanitario o calidad nutricional de los productos decomisados.

Un segundo operativo también difundido por el mismo periódico el 7 de junio de 2025, indicó que en el mercado Las Américas de Oruro, se detectó balanzas descalibradas y alimentos vencidos. Este control se centró en peso y caducidad, pero al igual que el anterior omitió revisar información nutricional, registro sanitario o condiciones de etiquetado.

Esto evidencia una limitación en el enfoque de los controles: priorizan el "vencimiento" o estado físico, pero no verifican si los alimentos cumplen normas de rotulado, ni si el contenido es adecuado para la salud.

En consecuencia, aunque las autoridades garantizan acciones contra alimentos caducados, no aseguran que los productos que circulan sean saludables, correctamente inocuos desde el punto de vista nutricional.

HÁBITOS DE CONSUMO: ENTRE EMBUTIDOS Y SNACKS SIN CONTROL

En el Mercado Campero, los consumidores compran salchichas, chorizos y mortadelas guiados por el precio, la marca o la recomendación del vendedor. Pero casi nunca por la información nutricional, aunque los envases tienen etiquetas, la mayoría no sabe interpretarlas y no considera el alto contenido de sodio y grasas que la nutricionista del Hospital General advierte como riesgosos. Las familias adquieren embutidos, sin evaluar su impacto en la salud. Como resume una vendedora: "*La gente pregunta cuánto cuesta, no qué contiene*".

En las calles Bacovick y Junín se repite el mismo patrón. Los snacks se venden sin información visible. Los compradores rara vez miran ingredientes o fechas de vencimiento; el costo y el hábito determinan la compra. Se observan envases con listas extensas de aditivos, grasas hidrogenadas y aromatizantes, e incluso productos sin registro sanitario.

En conjunto, el comportamiento observado en ambas zonas refleja que las personas, se limitan a verificar en pocos casos la fecha de vencimiento ni el registro sanitario, ortorgado por el SENASAG, para verificar si el producto cuenta con la certificación que avala su consumo.

Venta de Snacks

SELLOS OCTAGONALES EN BOLIVIA: EL DEBATE DE LA LEY 054/2024 DE ALIMENTACIÓN

La implementación efectiva de la Ley N° 775 de 2016 (que busca asegurar la información de contenido en alimentos) está retrasada. A esta situación se suma el Proyecto de Ley 054/2024-2025 que propone añadir sellos octagonales de advertencia a los alimentos (similares a los de Chile o México).

Etiquetado frontal de un producto

Este proyecto se encuentra en tratamiento parlamentario y enfrenta la oposición de sectores industriales como la CAINCO.

La industria argumenta que, en su estado actual, la ley afectaría negativamente a las industrias, al empleo y al acceso de la población a productos esenciales, ya que impone ajustes que no consideran la realidad del mercado nacional.

FALTA DE CONSENSO EN LA NUEVA PROPUESTA: LA ALERTA DE LA CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIAS

El tratamiento del nuevo Proyecto de Ley 054/2024 -2025 (que propone los sellos octagonales de advertencia) ha generado tensión, tal como lo indicó el periódico La Razón en fecha 20 mayo de 2025 bajo el titular: "*La CNI alerta falta de consenso en el Proyecto de Ley de Alimentación Saludable*". La Cámara Nacional de Industrias, en representación de los industriales, ha manifestado su preocupación por la falta de un acuerdo amplio sobre la implementación de los sellos.

Su principal demanda es la necesidad de otorgar plazos más largos para que las empresas e industrias puedan adaptarse a las nuevas exigencias de etiquetado.

Los industriales sostienen que el periodo de transición propuesto no es realista y que una aprobación apresurada podría tener las consecuencias negativas ya mencionadas (afectación a la industria, el empleo y el acceso a productos).

ETIQUETADO FRONTAL EN AMÉRICA LATINA: EVIDENCIA DE ÉXITO REGIONAL

Informes (OPS/FAO/ UNICEF) indican que el etiquetado numérico boliviano es difícil de entender, obstaculizando las decisiones saludables.

En cambio los Sellos Octogonales negros ("ALTO EN...") permiten identificar riesgos nutricionales rápidamente.

También se indica que con este tipo de sellos países como Chile, México, Perú y Uruguay han logrado reducir la compra de productos ultra procesados y bebidas azucaradas entre un 7% y un 25%.

Advertencia de sellos octogonales

Asimismo se incrementa la presión para la Industria, ya que el sistema no solo cambia el consumo, sino que fuerza a las empresas a reformular sus productos para evitar los sellos, logrando reducciones significativas de sodio y azúcares en los alimentos.

ETIQUETAS CLARAS, VIDAS SANAS

En el recorrido por los mercados y entrevistas, se pudo ver que el peligro no está solo en el exceso de sal, grasa o azúcar, sino en la falta de información clara y confiable y la falta de educación alimentaria. Los controles existen, pero son insuficientes; las etiquetas están, pero no advierten, al mismo tiempo que no se cuenta con una suficiente educación alimentaria que permita una mejor comprensión de las etiquetas.

La adopción de un etiquetado frontal de advertencia clara y obligatoria, como proponen expertos y el Proyecto de Ley 054/2024, se presenta como la herramienta más eficaz para empoderar al consumidor. Este cambio, complementado con educación nutricional y fiscalización rigurosa del comercio informal, es esencial para mitigar las crecientes tasas de enfermedades crónicas no transmisibles en Bolivia.